

21/11/15

La Repubblica.it - Palermo



NETWORK

L'Espresso

LE INCHIESTE

21 novembre 2015 - Aggiornato alle 14.06

LAVORO ANNUNCI ASTE utente11...



PALERMO

Cerca nel sito



METEO

Home

Cronaca

Sport

Foto

Ristoranti

Annunci Locali

Cambia Edizione

Video

Portopalo di Capo Passero: domeniche coi sapori del mare

Prende il via da Portopalo di Capo Passero domani 22 novembre una kermesse gastronomica alla scoperta delle eccellenze culturali e gastronomiche, ogni domenica tra i comuni di Portopalo di Capo Passero, Pachino, Avola, Noto, Ispica e Pozzallo

di ADRIANA FALSONE

21/11/15

La Repubblica.it - Palermo



Lo leggo dopo | 21 novembre 2015



Tutto il buono della pesca per il "Festival dei due mari". Prende il via da Portopalo di Capo Passero domani 22 novembre una kermesse gastronomica alla scoperta delle eccellenze culturali e gastronomiche, ogni domenica tra i comuni di Portopalo di Capo Passero, Pachino, Avola, Noto, Ispica e Pozzallo. In questa zona generazioni di pescatori hanno legato il loro destino al mare, nella costante ricerca della sua risorsa più preziosa: il pesce.

Un'attività che ha influenzato la vita di tanti uomini che hanno vissuto sulla propria pelle la sua mutevole inclinazione all'abbondanza o alla scarsità. A mezzogiorno sono previste delle visite guidate nelle aree archeologiche del territorio mentre nel pomeriggio si parlerà di "Pescaturismo e Aree Marine Protette", in che modo il turista o appassionato può essere partecipe ad una battuta di pesca, divertendosi. A seguire si parlerà delle proprietà nutritive del pesce azzurro mentre dalle 19 in poi è prevista una degustazione di pesce. "Un

21/11/15

La Repubblica.it - Palermo



patrimonio naturalistico
mozzafiato - ha detto il sindaco
di Pachino, Roberto Bruno - che
diventa scenografia ideale per la
nuova frontiera del
food&wellness: il sudest Siciliano.
Pachino, tra i Pantani della Sicilia
Sud Orientale e l'oasi naturale di
Vendicari è la patria di tre
eccellenze enogastronomiche,
pesce e trasformato ittico, vino e
pomodoro Igp" . Maggiori
informazioni su www.festivalduemari.it